

Gastronomia

ANGELONI

ANO 3 | Nº16 | NOV/DEZ 2014



ESPECIAL CONTINENTES EUROPA

Os pratos típicos e as tradições de
fim de ano do Velho Continente


ANGELONI
www.angeloni.com.br

O NATAL DOS PAÍSES ESCANDINAVOS · UM RÉVEILLON COM O MELHOR DA FRANÇA

Linha *gateau* com Creme Gourmet



Um Panettone que vira um petit gateau.

E depois você diz que Papai Noel não existe.

A Linha Gateau da Nestlé chegou cheia de novidade: 50% a mais de recheio* do que os outros Panettones e o novo sabor Moça Doce de Leite Gateau. Bastam 20 segundos no micro-ondas para comer quentinho. Experimente com o novo Sorvete Creme Gourmet da Nestlé. Um sabor especial, com notas de baunilha, feito para acompanhar momentos únicos.



50% mais recheio*



Pronto em 20s no micro-ondas



Rende até 8 porções

A Nestlé® recomenda o micro-ondas

BRASTEMP



Europa, as tradições de fim de ano

Para muita gente, essa é a melhor época do ano: famílias e amigos reunidos, presentes embaixo da árvore, refeições especiais e cheias de significados. Como essa data tão importante não poderia passar em branco, nossa viagem pela gastronomia dos continentes faz uma parada especial na Europa e mostra as tradições de Natal e de Ano-Novo em diferentes regiões do Velho Mundo. Uma delas é a Escandinávia, local onde, segundo a lenda, vive o Papai-Noel. A região tem no bacalhau uma de suas atrações, assim como o tender acompanhado por um belo molho de mostarda. A carne de porco também está nas festas de diversos países do Leste Europeu, onde católicos ortodoxos, protestantes e católicos romanos compartilham cardápios mesmo tendo crenças diferentes.

Falando em tradição, revisitamos uma típica ceia da Alemanha, país que teria espalhado a árvore de Natal para o mundo. Aqui, o marreco com mel ganha acompanhamentos clássicos, como o repolho e o spatzle. Como manda a tradição, a festa termina com o bolo stollen, deliciosa sobremesa com frutas cristalizadas que é a cara do Natal. Trazemos também a Inglaterra, onde a tradição tem peru recheado, couve-de-bruxelas, bolo natalino e até o pronunciamento oficial da Rainha. Mais britânico, impossível.

E, para terminar em grande estilo, nada melhor que um Réveillon francês com o melhor que a culinária do país oferece: champanhe, caviar, foie gras, lagostas... uma comemoração *très chic*, como uma autêntica festa parisiense tem de ser.

Mas nossa viagem não acaba por aqui: na próxima edição, você confere o melhor do mediterrâneo europeu em cardápios leves e perfeitos para a temporada de calor.

Aproveite mais essa viagem e boas festas!

Equipe Angeloni

> Na próxima edição: os sabores do verão europeu

Shutterstock

www.tramontina.com

*Faça bonito com
o Papai Noel. Ele só passa na
sua casa uma vez por ano.*

Celebrare. A linha que vai fazer bonito no Natal
você encontra no Angeloni.

TRAMONTINA

O prazer de fazer bonito.

APRECIE COM MODERAÇÃO.

SALTON

Reserva Ouro

Reencante-se.

O consagrado espumante Salton Reserva Ouro renova seu rótulo, trazendo finos traços dourados sobre um elegante fundo preto texturizado. Sua sofisticação está no toque e nos detalhes, que mostram o valor de uma história.

Seu sabor permanece na memória e envolve o paladar com muito mais cremosidade. A admiração é confirmada pelo encantamento do momento.

Se lembrar já é gratificante, imagine apreciar.

FUNDADA EM 1910
SALTON
Reserva Ouro

MÉTHODE CHARMAT

VINÍCOLA
SALTON

www.salton.com.br

Colaboraram nesta edição



DANILO PIMENTEL

Formado em publicidade e propaganda, atua no mercado editorial há mais de dez anos. Apaixonado por revistas desde pequeno, estagiou na Vogue America enquanto estudava design gráfico em Nova York. Também já colaborou para títulos como Elle, VIP, Caras e Bons Fluidos. De volta ao Brasil, nesta edição ele colabora com o design e as fotos na reportagem sobre do Natal na Alemanha.



CAMILE COMANDINI

Produtora de gastronomia, Camile atua neste mercado há quase 20 anos e é assídua colaboradora de algumas das principais revistas do segmento, como Casa & Comida, Prazeres da Mesa e Casa Vogue. Apaixonada pelo que faz, adora dar vida ao conceito de "receber em casa". É ela quem assina as produções em clima de fim de ano de Inglaterra, França e Escandinávia.



ROGÉRIO VOLTAN

Especialista em fotografar turismo e gastronomia, é colaborador das principais revistas especializadas do país. O fotógrafo também já trabalhou para veículos internacionais como Le Figaro (França), Cucina Italiana (Itália) e El País (Espanha), além de dezenas de títulos nacionais. Nesta edição, são dele as fotografias dos editoriais de Inglaterra, França e Escandinávia.



PRESIDENTE José Augusto Fretta

DIRETORA DE MARKETING Sabrina Angeloni

GERENTE DE MARKETING Marcelo Leão

SUPERVISORA DE MARKETING
Larissa Walendowsky Spricigo



Tel. (11) 3088-1957

JORNALISTA RESPONSÁVEL
Jéssika Torrezan (MTB 41.394/SP)

EDITORA-EXECUTIVA Cleide Floresta

DIREÇÃO DE ARTE Renata Drimel

CONSULTORIA Marcelo Katsuki

COLABORADORES

Simone Dias (assistente de produção), Marcela Jaques (assistente de fotografia), Marcelo Katsuki (texto) e Janaina Resende (produção culinária).

Impressão: Gráfica e Editora Posigraf S.A.
Tiragem: 50.000 exemplares

CONFIRA A VERSÃO PARA TABLETS DA REVISTA GASTRONOMIA
O APLICATIVO PODE SER BAIXADO GRATUITAMENTE NAS PLATAFORMAS IOS E ANDROID

NOSSAS LOJAS

SANTA CATARINA

ARARANGUÁ – Av. Getulio Vargas, 1259
Bairro Urussanguinha, CEP 88900-000
tel. (48) 3521-4300, Fax (48) 3521-4300.

BALNEÁRIO CAMBORIÚ – 4ª Avenida, 880,
Centro, Balneário Camboriú, CEP 88330-110
tel. (47) 3263-5600, Fax (47) 3263-5600.
Av. do Estado, 2440, Bairro das Nações
CEP 88338-063, tel. (47) 3263-4300,
Fax (47) 3263-4300.

BALNEÁRIO RINCÃO – Av. Florianópolis, 235,
Praia do Rincão, CEP 88820-000, tel. (48) 3468-
1014, Fax (48) 3468-1014.

BIGUAÇU – R. Cel. Teixeira Oliveira, 128
CEP 88160-000
tel. (48) 3279-8500, Fax (48) 3279-8500.

BLUMENAU – Humberto de Campos, 77,
Bairro da Velha, CEP 89036-050
tel. (47) 3221-9200, Fax (47) 3221-9200.
Sete de Setembro, 100, Garcia, CEP 89010-
200, tel. (47) 3331-7400, Fax (47) 3331-7400.

CRICIUMA – Felipe Schmidt, 26, Centro, CEP
88801-240, tel. (48) 3444-3400,

Fax (48) 3444-3400. Av. do Centenário, 2699,
Centro, CEP 88804-000, tel. (48) 3444-3500,
Fax (48) 3444-3500.

FLORIANÓPOLIS – Rod. SC 403, 6375,
Ingleses, CEP 88058-001, tel. (48) 3331-7100,
Fax (48) 3331-7100. Esteves Júnior, 307,
Centro, CEP 88015-530, tel. (48) 3216-6250, Fax
(48) 3216-6250. Av. Gov. Ivo Silveira, 2445,
Capoeiras, CEP 88085-001, tel. (048) 3271-7500,
Fax (048) 3271-7575. Av. Irineu Bornhausen,
5288, Agrônômica, CEP 88025-202, tel. (48)
3215-6100, Fax (48) 3215-6100. Av. Mar. Max
Schramm, 3450, Jardim Atlântico, CEP 88095-
000, tel. (48) 3271-6700, Fax (48) 3271-6700.
Nirberto Haase, 75, Santa Mônica, CEP 88035-
215, tel. (48) 3215-6200, Fax (48) 3215-6200.

ITAJAÍ – Brusque, 358, Centro, CEP 88303-000,
tel. (47) 3398-5200, Fax (47) 3398-5200.

JARAGUÁ DO SUL – Barão do Rio Branco,
732, Centro, CEP 89251-400, tel. (47) 3274-
3700, Fax (47) 3274-3700. Bernardo Grubba,
247, Centro, CEP 89251-090
tel. (47) 3275-7900, Fax (47) 3275-7900.

JOINVILLE – Ministro Calógeras, 1639, Anita
Garibaldi, CEP 89202-005, tel. (47) 3451-4400,
Fax (47) 3451-4400. Dr. João Colin, 2500,

América, CEP 89204-002, tel. (47) 3451-2400,
Fax (47) 3451-2400.

LAGES – Frei Rogério, 587, Centro,
CEP 88502-161, tel. (49) 3251-9400,
Fax (49) 3251-9400.

LAGUNA – 13 de Maio, 12, Centro, CEP 88790-
000, tel. (48) 3647-7300, Fax (48) 3647-7300.

TUBARÃO – Av. Expedicionário José Pedro
Coelho, 1120, Centro, CEP 88704-201,
tel. (48) 3631-1800, Fax (48) 3631-1800.

PARANÁ

CURITIBA – Al. Dr. Carlos de Carvalho, 2050,
Batel, CEP 80730-201, tel. (41) 3270-8200,
Fax (41) 3270-8216. Av. República Argentina,
900, Vila Izabel, CEP 80620-010
tel. (41) 3312-2300, Fax (41) 3312-2300.

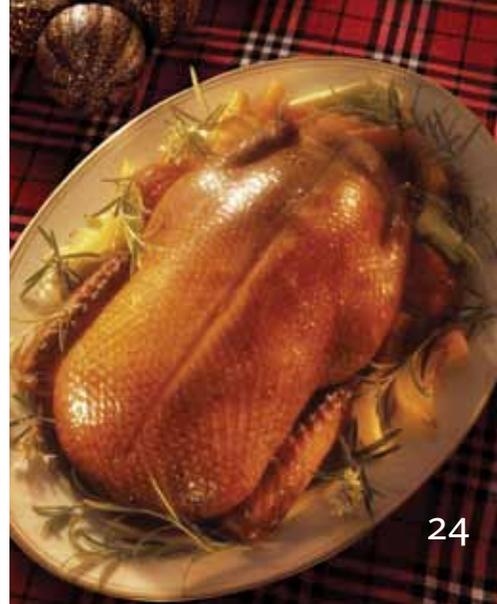
LONDRIINA – Av. Américo Deolindo Garla, 224,
Bairro Pacaembu, CEP 86079-225, tel.
(43) 3575-2400, Fax (43) 3575-2400.

MARINGÁ – Av. Adv. Horácio Raccanello Filho,
5120, Zona 07, Novo Centro, CEP 87020-035,
tel. (44) 3301-3600, Fax (44) 3301-3600.

Créditos da capa: **Fotografia:** Rogério Voltan/ **Produção:** Camile Comandini/ **Produção culinária:** Janaina Resende/ **Peças usadas na foto:** prato, ROBERTO SIMÕES/ coroas e porta-velas, IDEIA ÚNICA/ árvore de Natal e estrelas douradas, CECILIA DALE.



57



24



42

EUROPA

Edição Especial

- 14** INGLATERRA
Um almoço de festa digno da família real britânica
- 22** ALEMANHA
As tradições de uma típica refeição germânica
- 32** LESTE EUROPEU
As diferenças –e semelhanças– das celebrações na região
- 40** ESCANDINÁVIA
O “White Christmas” diretamente da terra do Papai-Noel
- 50** FRANÇA
A sofisticação e o luxo do Ano-Novo francês

Sempre Aqui

- 11** APERITIVO
Um autêntico chá com geleias ao estilo britânico
- 13** ENCONTRE NO ANGELONI
Sugestões de produtos e bebidas para incrementar suas festas
- 61** MAIS SABOR
Salsichas, chucrute e mostarda: a perfeita combinação alemã

EXPERIMENTE A ARTE MODERNA DO CAFÉ.



COMPRE E GANHE ATÉ R\$ 90 EM CÁPSULAS NO SITE*
WWW.NESCAFE-DOLCEGUSTO.COM.BR



MUITO MAIS QUE CAFÉ.



★ DISPONÍVEL NO ANGELONI: WWW.ANGELONI.COM.BR

Chás e geleias com o aval da Rainha

Nada mais inglês que o Chá das Cinco. Para a tradição ficar completa, aposte em produtos que têm o The Royal Warrant Holder, selo de excelência da família real britânica. Um deles é o chá Twinings, preferido da Rainha. Para acompanhar, as geleias Wilkin & Sons ficam perfeitas em pães e torradas.



Foto: Rogério Voltan / Produção: Camille Comandini / Louça e xícara: Oxford

Uma família de sabores.

A RAR oferece a você produtos de qualidade. São maçãs e queijos produzidos com excelência. Leve para sua mesa os melhores sabores. Experimente!



RASIP
Linha Looney Tunes



GRAN FORMAGGIO
Linha 12 meses



GRAN FORMAGGIO
Queijo ralado fresco



GRAN FORMAGGIO
Linha 18 meses



RASIP



ENCONTRE NO ANGELONI

WWW.ANGELONI.COM.BR

DESDE 1912

La Campagnola



Uma marca reconhecida com mais de cem anos de história na Argentina oferece uma ótima seleção de produtos de alta qualidade no Brasil. Matérias primas cuidadosamente escolhidas asseguram a frescura dos productos em sua mesa.

Os **melhores produtos** para facilitar seu dia a dia e levar ainda mais **sabor e conforto** para a sua cozinha



PARA SURPREENDER CERVEJA DE PRESENÇA

Quer dar uma incrementada no churrasco do fim de semana? Uma boa pedida para harmonizar é a cerveja Harboe Gold. Encorpada, ela é muito refrescante e suave, o que a torna especialmente indicada para dias quentes. Outra opção é a Harboe Dark, que, como o nome diz, é uma cerveja mais escura. Da família lager, possui um aroma adocicado e é perfeita para qualquer ocasião. As duas são vendidas em latas de 500 ml.

DESIGN EXCLUSIVO BEBIDAS NA TEMPERATURA CERTA!



Com capacidade entre 120 e 270 litros, as cervejeiras Bierhausen, da Cadence, são perfeitas para qualquer ambiente. Com design exclusivo, possuem prateleiras removíveis, o que torna o equipamento ainda mais versátil. O display eletrônico permite adequar a temperatura ao tipo de bebida armazenado, e seu sistema de vidro duplo conserva a temperatura interna por mais tempo. Garantia de que sua bebida esteja sempre gelada, sem congelar. Suas festas serão um sucesso!



LANCHINHO EM 3 MINUTOS A CANECA QUE JÁ VEM COM A RECEITA

Receitas práticas, rápidas e saborosas. As canecas de receitas, da Oxford Porcelanas, aliam em um só produto essas três qualidades. Feitas para irem ao micro-ondas, as canecas vêm com o modo de preparo impresso internamente. São quatro tipos, cada uma com uma receita diferente: bolo de chocolate, pão de queijo, quindim e submarino de chocolate. As peças ainda são um charme!



PERU COM RECHEIO DE AMEIXA

> RECEITA NA PÁGINA 16



INGLATERRA: banquete digno da realeza

O almoço de Natal é a festa mais esperada do país; tradição inglesa inclui o peru e até o pronunciamento da Rainha

Manhã de Natal. Ao acordar, as crianças correm para abrir os presentes embaixo da árvore. Logo depois, é hora de preparar o almoço. Ao contrário do Brasil, onde a ceia da véspera é o momento mais importante, na tradição inglesa é o almoço do dia 25 que reúne a família e os amigos.

Para descontrair, Christmas Cracker, uma espécie de tubo de papel colorido e brilhante amarrado nas pontas. Dentro deles estão presentinhos, uma piada e traques, que fazem barulho ao se romper. “A piada, geralmente, é tão ruim que é até boa”, conta a inglesa Alison Reed, que vive há anos no Brasil, mas não abre mão de comemorar ao estilo inglês. “Depois, pegamos o que sobrou do cracker, abrimos o papel, colocamos na cabeça e almoçamos com ele ali, como uma coroa. Os convidados não entendem nada”, diverte-se. Mas, se o clima é de bom humor e descontração, a refeição é bem sofisticada. “Queremos que tudo seja perfeito”, diz Alison.

Nossa ceia inclui o porco assado com cravos, que divide a mesa com o prato principal: o peru, que nessa versão vem recheado com ameixas, bacon e nozes. “Sem dúvida, o peru é a estrela do nosso Natal. A partir do momento que ele está no forno, metade da festa está feita”, declarou o chef escocês Gordon Ramsay, famoso por seus programas de TV.

Os acompanhamentos são clássicos: batatas e couve-de-bruxelas. Os vegetais podem ser assados com o peru, no final do cozimento, para pegar o sabor do molho que se desprende da ave.



Fotos: Rogério Voltan

Outro acompanhamento clássico – e uma ótima opção para os vegetarianos – é o Vegetarian Nut Loaf, bolo com vegetais e nozes que é a cara da festa inglesa. Para terminar, o tradicional Christmas Pudding, uma espécie de bolo com frutas cristalizadas. Diz a tradição que é preciso colocar uma moeda (“six pence”) na receita, e quem pegar o pedaço com a moeda terá sorte no próximo ano.

Depois do banquete, mais uma tradição: reunir a família e esperar os votos de Feliz Natal da Rainha Elizabeth – ritual anual que acontece desde 1932, quando o rei George V fez o primeiro discurso. E só depois do pronunciamento real a festa está oficialmente encerrada. Mais britânico, impossível.

PERU COM RECHEIO DE AMEIXA

RENDIMENTO: 15 PORÇÕES

INGREDIENTES

1 peru de 4 kg	RECHEIO
5 dentes de alho	1 cebola média picada
1 cebola em pedaços	250 g de bacon picado
1 xícara (chá) de óleo	1 e 1/2 xícara (chá) de manteiga
1 colher (sopa) de sal	1 e 1/2 xícara (chá) de ameixa seca picada
1 colher (chá) de pimenta-do-reino	4 xícaras (chá) de farinha de milho ou de mandioca crua
3 xícaras (chá) de vinho branco seco	2 xícaras (chá) de salsinha picada
1 xícara (chá) de água	1/2 xícara (chá) de nozes picadas
2 e 1/2 xícaras (chá) de manteiga derretida	

MODO DE PREPARO

Coloque o peru em uma vasilha grande. Em um liquidificador, bata o alho, a cebola, o óleo, o sal, a pimenta, o vinho e a água. Despeje a mistura sobre o peru, cubra e deixe na geladeira de um dia para o outro. De vez em quando, regue e vire o peru no tempero.

RECHEIO: Frite a cebola e o bacon na manteiga, em fogo baixo, até dourar. Adicione a ameixa e misture bem. Junte a farinha e refogue, mexendo até dourar.

Acrescente a salsinha e as nozes e misture bem. Tire do fogo e deixe esfriar um pouco. Retire o peru do tempero e recheie. Feche a abertura do peru com palitos, ou costure com linha grossa.

FINALIZAÇÃO: Coloque o peru em uma assadeira e, por cima, despeje a manteiga derretida. Leve ao forno preaquecido a 200 °C e asse por 3 horas, regando de vez em quando com a manteiga, até assar e dourar. Verifique se o peru está assado furando a carne entre a coxa e o peito. Se não sair mais líquido, ele estará bom. Sirva com a couve-de-bruxelas e batatas douradas.



Dica do sommelier

PROSECCO FILI EXTRA DRY

Trata-se de um prosecco de nível superior, elaborado pelo renomado produtor Sacchetto. Sua cor é amarelo palha, com borbulhas pequenas e constantes. No olfato, apresenta deliciosos toques de flores brancas e frutas cítricas. No paladar, tem boa acidez com um final de boca suave.

★ ENCONTRE NO ANGELONI





VEGETARIAN NUT LOAF (BOLO SALGADO DE VEGETAIS E NOZES)

RENDIMENTO: 4 PORÇÕES

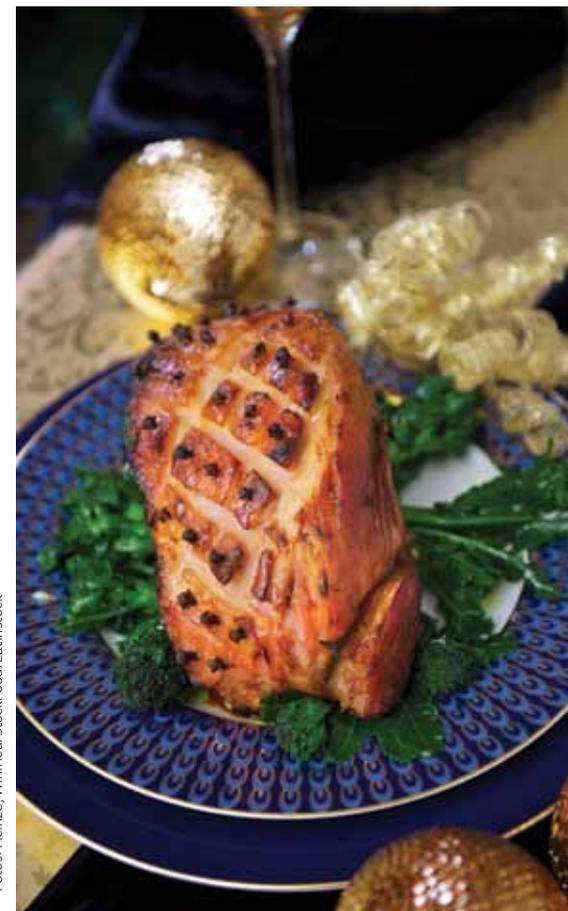
INGREDIENTES

200 g de folhas de espinafre fresco
250 g de nozes
25 g de castanha de caju sem sal
½ cebola picada
1 cenoura ralada
200 g de tomate sem pele cortado em cubos
50 g de tomates secos em azeite, picados
1 ovo
100 g de queijo gruyère ralado
½ colher (chá) de sálvia seca
½ colher (chá) de hortelã fresca picada
1 e ½ colher (sopa) de salsa fresca picada
1 dente de alho esmagado
1 colher (chá) de caldo de legumes concentrado
Flocos de sal a gosto
Pimenta-do-reino moída a gosto
Manteiga para untar

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180 °C. Coloque as folhas de espinafre em água fervente, escorra bem e esprema toda a água. Pique o espinafre finamente e reserve. Coloque as nozes e a castanha de caju no processador de alimentos, e pulse até que fiquem triturados em pedaços pequenos. Apenas tome cuidado para não reduzi-los a pó. Em uma tigela grande, adicione todos os ingredientes, inclusive as castanhas e as nozes, e misture bem. Unte uma forma de pão com manteiga e forre com papel-manteiga. Despeje a mistura. Cubra com papel-alumínio e asse no forno preaquecido a 180 °C por cerca de 1 hora.

Foto: Rogério Voltan



Fotos: Heinze, Winfried/StockFood/Latinstock

PORCO ASSADO COM CRAVO

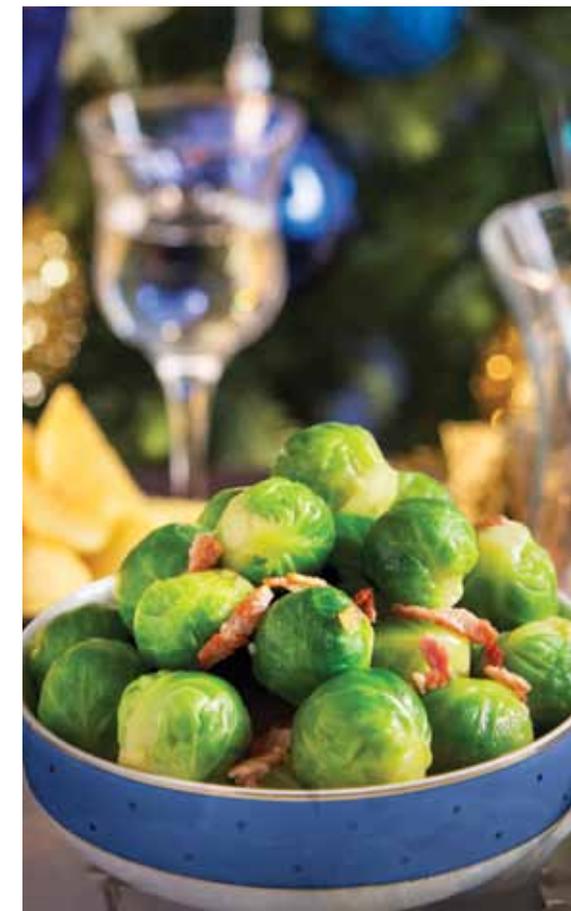
RENDIMENTO: 6 PORÇÕES

INGREDIENTES

1,5 kg de lombo de porco	Sal e azeite a gosto
1 cabeça de alho	1 colher (sopa) de farinha
1 maço de tomilho	1 copo de caldo de carne
Sal a gosto	1 colher (sopa) de farinha de trigo
1 copo de vinho branco	

MODO DE PREPARO

Faça cortes na pele do porco, com 1 cm de distância entre eles. Em cada um dos cubos, espete um cravo. Em uma forma, coloque os dentes de alho, o tomilho, o sal e metade do vinho. Coloque a carne, tampe e deixe marinar na geladeira por 12 horas, regando a cada quatro horas. Esfregue sal e um pouco de azeite na pele e leve ao forno a 220 °C por 1 hora, ou até que a pele fique dourada. Reserve. Coloque o caldo da assadeira em uma panela em fogo alto, amasse o alho e acrescente a farinha. Misture e coloque a outra metade do vinho e o caldo de carne. Ferva e deixe reduzir. Acerte o sal e sirva por cima do lombo.



COUVE-DE-BRUXELAS NA MANTEIGA

RENDIMENTO: 15 PORÇÕES

INGREDIENTES

500 g de couve-de-bruxelas
1 litro de água
2 colheres (sopa) de manteiga
100 g de bacon em fatias bem finas
Pimenta-do-reino branca a gosto

MODO DE PREPARO

Lave as couves e retire as folhas amarelas. Em seguida, corte as pontas e coloque em uma panela com uma pequena quantidade de água fervente. Tampe, reduza o fogo e deixe cozinhar por 10 minutos, ou até que fiquem macias. Escorra e deixe esfriar um pouco. Derreta a manteiga em uma frigideira pequena e refogue as couves. Reserve. À parte, doure o bacon em uma frigideira. Polvilhe o bacon e a pimenta a gosto e sirva a couve com o peru.



Fotos: Rogério Voltan

O Christmas Cracker é um brinquedo tradicional no dia de Natal britânico. Ele deve ser deixado em cima do prato, para os convidados pegarem assim que se sentarem à mesa. A brincadeira é ver quem fica com o brinde

CHRISTMAS PUDDING (PUDIM DE FRUTAS CRISTALIZADAS)

RENDIMENTO: 8 FATIAS

INGREDIENTES

150 g de uvas-passas pretas
150 g de uvas-passas brancas
150 g de ameixas picadas grosseiramente
125 ml de brandy ou conhaque
100 g de farinha de trigo
125 g de farinha de rosca fresca
150 g de manteiga
150 g de açúcar mascavo
1 colher (chá) de canela em pó
¼ de colher (chá) de cravo em pó
1 colher (chá) de fermento em pó
Raspas de 1 limão
3 ovos grandes
1 e ½ maçã descascada e ralada
2 colheres (sopa) de mel

MODO DE PREPARO

Coloque as passas e as ameixas em uma tigela com o brandy. Em seguida, cubra com filme plástico e deixe durante a noite para hidratar. Em uma tigela grande, misture todos os ingredientes restantes. Unte uma forma com manteiga e coloque a massa, apertando bem. Em seguida, cubra com papel-alumínio. Cozinhe o pudim em uma panela grande em banho-maria. Adicione 4 dedos de água e deixe cozinhar por 5 horas, verificando o volume de água de 30 em 30 minutos para não secar. Acrescente água sempre que for necessário, mantendo o cozimento com 4 dedos de água até o final. Deixe esfriar e sirva. Se preferir, coloque na geladeira por um tempo e sirva gelado com acompanhamentos de frutas secas, figos, nozes e mel.

Produção culinária: Janaina Resende. **Produção:** Camile Comandini. **Peças usadas nas fotos:** decoração da mesa: árvore de Natal e estrelas douradas, CECILIA DALE, pratos OXFORD, coroas, porta-velas e castiçais, IDEIA ÚNICA, taças azuis, DIVINO ESPAÇO, guardanapos, STAR HOME/ foto do peru servido: prato, OXFORD/ foto Vegetarian Nut Loaf: enfeite dourado, TOK & STOK/ foto Christmas Cracker: pratos, OXFORD, guardanapo, STAR HOME, taça azul, DIVINO ESPAÇO, enfeite dourado, TOK&STOK/ foto Christmas Pudding: prato, ROBERTO SIMÕES, porta-velas, IDEIA ÚNICA.



MARRECO ASSADO COM MEL
> RECEITA NA PÁGINA 24

Eising Studio - Food Photo & Video / StockFood / LatinStock



ALEMANHA:

sabores clássicos

Recheada de pratos tradicionais, em uma ceia alemã não faltam receitas agrídoces e o stollen, doce que é o símbolo do Natal no país

“É ao redor do fogão que se prepara o Natal na Alemanha. Época de fartura, com muita comida, doces e bebidas. A árvore é enfeitada, a decoração é especial. O frio e a neve ajudam a deixar tudo ainda mais bonito.” É assim que o chef Heiko Grabolle, do restaurante-escola do Senac Blumenau e embaixador da comida alemã no Brasil, descreve a preparação das festas em seu país de origem. Para ele, um ritual parecido com o que se vê no Brasil.

O Natal alemão é cheio de tradições –acredita-se, inclusive, que as árvores enfeitadas tenham sido “inventadas” por lá. Mas o anúncio de que a data se aproxima vem das padarias, quando, ainda no final do outono, as primeiras fornadas de stollen chegam às prateleiras. O doce é presença obrigatória em uma ceia alemã, assim como nos mercados natalinos, que ganham as ruas do país em dezembro.

Outra característica das receitas deste período é a mistura de doces e salgados. “O inverno por lá é muito frio, não temos muitas frutas frescas à disposição. Então, os alemães as colhem no outono e fazem uma grande produção de compotas e de geleias para consumir no inverno. E isso combina muito com as ceias”, afirma Grabolle.



Foto: Rogério Voltan

Pratos agrídoces levam, assim, um clima de festa para as mesas. E não poderia faltar nessa ceia o marreco com mel, a estrela do jantar. “O mel dá o dourado e a crocância que tanto agrada”, diz o chef.

A receita é servida com acompanhamentos clássicos, como o repolho e o spatzle, uma massa de textura leve que é servida com queijo. Segundo Grabolle, o que a difere de uma pasta italiana é a quantidade de água, que lhe confere mais leveza. O goulash, guisado de carne com legumes, outra receita tradicional, é mais uma opção de carne à mesa.

Como não poderia deixar de ser, a nossa festa termina com um delicioso stollen. O doce à base de amêndoas e açúcar, enriquecido com frutas cristalizadas e mel, é a representação do Natal alemão, assim como o panetone no Brasil.

A harmonização da festa é com vinho –de preferência os brancos. “Lembro de na minha infância todos beberem muito vinho branco. Não é à toa que 80% do vinho branco que se produz na Alemanha é consumido internamente. Mas claro que, em uma refeição alemã, a cerveja sempre pode estar presente”, finaliza o chef. *Frohe Weihnachten!*

MARRECO ASSADO COM MEL

RENDIMENTO: 10 PORÇÕES

INGREDIENTES

- 1 marreco de 2, 5 kg
- 1 lata de cerveja malzbier
- 1 colher (sopa) de sal
- Pimenta-do-reino a gosto
- 3 dentes de alho
- 1 colher (sopa) de folhas de sálvia picadas
- 1 xícara (chá) de suco de laranja
- 5 colheres (sopa) de manteiga
- 1 xícara (chá) de mel
- 2 cebolas picadas
- Folhas de alecrim a gosto

MODO DE PREPARO

Limpe o marreco e, em um refratário, tempere com a cerveja, o sal, a pimenta, o alho e as folhas de sálvia. Deixe marinar na geladeira por 12 horas. Forre uma assadeira com papel-alumínio, acomode o marreco e asse em forno previamente aquecido a 180 °C por, pelo menos, 1 hora. À parte, misture o suco de laranja com o mel e pincele o marreco até que doure e asse por inteiro, por aproximadamente mais 1h. Enfeite o marreco assado com cebolas e gomos de laranja previamente grelhados em azeite e folhas de alecrim frescas.

Dica do sommelier

RUHLMANN RIESLING
GRAND CRU

Elaborado pela tradicional vinícola Ruhlmann, esse vinho apresenta deliciosos aromas, com toques minerais. No paladar, tem belíssima acidez. Uma ótima harmonização para o marreco assado.



★ ENCONTRE NO ANGELONI



FoodCollection/StockFood/LatinStock



Foto: Rogério Voltan

SPATZLE (MASSA DE TRIGO COZIDA)

RENDIMENTO: 4 PORÇÕES

INGREDIENTES

MASSA

250 g de farinha de trigo
125 ml de água
2 ovos
1 colher (chá) de sal
Sal a gosto
Pimenta-do-reino a gosto
1 pitada de noz-moscada

FINALIZAÇÃO

1 fio de óleo
3 colheres (sopa) de manteiga
2 dentes de alho picados
300 g de queijo muçarela
50 g de queijo parmesão em lâminas
Orégano fresco

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes da massa até formar uma mistura homogênea e deixe descansar por 10 minutos. Em uma panela, ferva a água e adicione um fio de óleo. Posicione um ralador próprio para a massa em cima da panela, rale a massa e deixe cozinhar até subir à superfície. Retire com uma escumadeira e reserve. Em outra panela, derreta a manteiga e adicione o alho picado e deixe dourar. Acrescente a massa e o queijo muçarela, e deixe derreter. Sirva a seguir com as lascas de parmesão por cima e folhas de orégano fresco.

Produção culinária: Janaina Resende (spatzle).
Produção: Camile Comandini. **Peças usadas nas fotos:** detalhe da mesa (pág. 24): árvore e enfeites de Natal, CECILIA DALE, velas, TOK&STOK, guardanapo, ROUPA DE MESA/ foto stollen: taças, OXFORD.



Foto: FoodCollection/StockFood/Latinstock

REPOLHO DE NATAL

RENDIMENTO: 6 PORÇÕES

INGREDIENTES

500 g de lombo de porco em cubos
3 colheres (sopa) de azeite
Sal e pimenta-do-reino a gosto
1 pimenta vermelha fatiada sem as sementes
2 talos de alho-poró fatiados
2 talos de aipo fatiados
1 repolho finamente fatiado
1 colher (sopa) de mostarda
1/2 colher (chá) de açúcar mascavo
Salsinha

MODO DE PREPARO

Refogue a carne no azeite e tempere com o sal e a pimenta-do-reino. Acrescente a pimenta vermelha, o alho-poró, o aipo e o repolho, nessa sequência. Cozinhe por 10 minutos. Junte a mostarda, o açúcar mascavo e a salsinha e finalize sem deixar secar, preservando um pouco do molho.

Rob Fiocca Photography/StockFood/Latinstock



GOULASH (ENSOPADO DE CARNE COM LEGUMES)

RENDIMENTO: 6 PORÇÕES

INGREDIENTES

800 g de cebola em cubinhos
40 ml de óleo de canola
30 g de manteiga
5 dentes de alho
Páprica doce a gosto
40 g de extrato de tomate
800 g de coxão duro em cubos
Louro, alecrim e tomilho a gosto
Sal e pimenta-do-reino preta
300 ml de vinho tinto demi-sec
1 e 1/2 litro de caldo de carne
300 g de batatas em cubos
300 g de cenoura em cubos

MODO DE PREPARO

Refogue primeiro a cebola com o óleo por alguns minutos. Adicione a manteiga e continue refogando. Em seguida, acrescente o alho e a páprica doce. Misture e refogue por mais alguns minutos. Adicione o extrato de tomate. Refogue novamente e junte a carne. Após 10 minutos, adicione as ervas, o sal e a pimenta e dissolva com o vinho tinto. Espere ferver. Em seguida, adicione a metade do caldo de carne. Ferva em fogo baixo até 2 horas, colocando mais caldo se necessário. A 15 minutos do fim, coloque a batata e a cenoura. Ao final, verifique a consistência da carne, que deve estar macia, e a do molho, que deve estar cremosa.

Foto: Baranowski, Andre/StockFood/Latinstock

Foto: Rogério Voltan



*Sirva o stollen
na sobremesa do
jantar. Que tal
levar o doce à mesa
com um saboroso
champanhe?*

STOLLEN (BOLO DE FRUTAS CRISTALIZADAS)

RENDIMENTO: 15 FATIAS

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo
80 g de fermento biológico fresco
1 pitada de açúcar
375 ml + 1 colher (sopa) de leite morno
250 g de manteiga
250 g de amêndoas sem casca picadas
200 g de frutas cristalizadas
1/2 colher (chá) de sal
200 g de açúcar
2 gemas
200 g de uvas-passas
2 colheres (sopa) de manteiga derretida
Açúcar de confeiteiro para polvilhar

MODO DE PREPARO

Coloque a farinha em uma tigela grande e esfarele o fermento sobre ela. Polvilhe com uma pitada de açúcar e espalhe uma colher de leite morno por cima. Cubra e deixe descansar em um lugar quente por 15 minutos. Derreta a manteiga com o restante do leite em uma panela em fogo baixo e misture com a farinha em seguida. Adicione as amêndoas, as frutas cristalizadas, o sal, o açúcar e as gemas. Misture bem até formar uma massa homogênea e junte as uvas-passas. Cubra a tigela e deixe a massa descansar por mais 1 hora, ou até dobrar de tamanho.

Preaqueça o forno em temperatura média/alta, cerca de 180 °C. Forre uma forma ou assadeira com papel-manteiga. Modele a massa no formato desejado, coloque na forma e leve ao forno por 45 a 60 minutos (dependendo da intensidade do forno). Retire do forno, espalhe a manteiga derretida por cima do doce e finalize polvilhando com açúcar de confeiteiro. Espere esfriar um pouco e sirva.

As plätzchen, bolachinhas dos mais variados formatos, como a zimtsterne (estrela de canela), não podem faltar no Natal alemão. Em dezembro, mães e filhos se juntam para preparar essas delícias, usadas para enfeitar, servir e presentear. Além de saborosas, são fáceis de preparar. Feliz Natal!

★
CONFIRA A
RECEITA NA
VERSÃO PARA
TABLET



Foto: Brachatz, Oliver/StockFood/LatinStock

TEMOS OS MELHORES MOTIVOS PARA VOCE ACHAR O VERÃO

Delicioso



PERNIL COM VODCA E FIGO

> RECEITA NA PÁGINA 35

Foto: Thomas, Mark/StockFood/Latinstock



LESTE EUROPEU:

tradições além das fronteiras

Composto por diferentes países, o Leste Europeu tem semelhanças tanto no cardápio quanto nas tradições quando o assunto é celebrar

Apesar das diferentes religiões, idiomas e costumes do Leste Europeu, uma semelhança os une: o apreço pelas festas. Rússia, Ucrânia, Lituânia, Romênia, Hungria, Polônia, Bulgária... os países da região –que não tem uma delimitação física ou política muito bem definida– têm em suas comemorações tradições comuns, que começaram há séculos e continuam a unir os povos até hoje. “Não confie nos que comem pouco, são nervosos e invejosos”, diz um antigo ditado popular polonês. Por lá, a comemoração do Natal dura três dias, começando ao surgir da primeira estrela no céu do dia 24 de dezembro e terminando no dia 26. A tradição diz que 12 pratos precisam ser servidos, um hábito que remete aos 12 apóstolos. Luan Marcel de Souza, um dos proprietários do restaurante e centro de tradições polonesas Nova Polska, de Campo Magro (PR), conta que um dos costumes inclui o consumo do oplatek, um pão branco e fino semelhante a uma óstia que é assado especialmente para a ocasião. “Todos os membros da família se reúnem e fazem a divisão do oplatek desejando saúde e felicidade no próximo ano. É uma tradição antiga, na qual as pessoas compartilham o pão como um sinal de fraternidade, reconciliação, amor, amizade e paz”, afirma.

Servido como aperitivo, o conhaque ganha mais sabor com figos, tâmaras e nozes adoçadas com canela, baunilha, cardamomo, cascas de limão e açúcar. Deixe a mistura marinar por três semanas em uma garrafa



De maioria católica ortodoxa, a Rússia tradicionalmente comemora o Natal no dia 7 de janeiro, já que segue o calendário Juliano, não o Gregoriano. A grande festa russa acontece no Ano-Novo, quando o “Ded Moroz”, ou Papai-Noel, distribui brinquedos para as crianças.

“Temos algumas tradições, como reunir a família e cozinhar 12 pratos. É um verdadeiro banquete”, diz Vera Maria Pasicznik, da Cia. Balalayka de Dança e Folclore da Rússia.

Para entrar no clima desses banquetes, trazemos um pernil preparado com vodca e figo, que é a estrela de muitos jantares. O frango recheado é uma releitura do tradicional frango à kiev, prato russo muito popular. A massa folhada é recheada de arenque, peixe de água fria que também é bastante consumido na região. E, para fechar a noite em grande estilo, nada como os clássicos biscoitinhos natalinos, que aqui chegam decorados com amêndoas. Inspire-se nas receitas da região e inove na ceia deste ano!



PERNIL COM VODCA E FIGO

RENDIMENTO: 10 PORÇÕES

INGREDIENTES

4 folhas de louro	Sal e pimenta-do-reino a gosto
4 ramos de alecrim	
8 dentes de alho	1 pernil de porco de 3 kg
200 ml de vodca	Compota de figos verdes

MODO DE PREPARO

Faça uma marinada com o louro, o alecrim, o alho esmagado, a vodca, o sal e a pimenta-do-reino. Faça pequenos furos no pernil com uma faca pontuda e coloque-o em um recipiente. Regue o pernil com a mistura, cubra com um papel-alumínio e leve à geladeira por 12 horas, virando a cada 2 horas. Retire o pernil da geladeira 30 minutos antes de ir para o forno. Preaqueça o forno a 160 °C e asse o pernil por 3 horas. Retire o papel-alumínio, regue com o caldo do cozimento, cubra novamente e volte para o forno por mais 1 hora. Retire o papel-alumínio, regue novamente com o caldo e volte ao forno para dourar por 30 minutos, sem o papel. Retire do forno, cubra com a compota de figos verdes e deixe descansar por 10 minutos antes de fatiar.

Fotos: Henze, Winfried/StockFood/Latinstock

Flores verdes em um vaso prateado ficam perfeitas como arranjo para o centro da mesa

Dica do sommelier

CHAMPANHE MOUTARD DAME NESLE ROSÉ

Produzido em pequenas escalas, de forma artesanal, tem uvas 100% pinot noir. Possui características únicas, como os aromas de flores e frutas vermelhas. No paladar, é fresco com espuma cremosa, envolvida por ótima acidez e final prolongado. A espuma cremosa e acidez desse champanhe serão deliciosamente harmonizados com essa carne de porco.

★ ENCONTRE NO ANGELONI





Foto: Teubner Foodfoto/StockFood/Latinstock

MASSA FOLHADA COM RECHEIO DE QUEIJO E ARENQUE

RENDIMENTO: 30 UNIDADES

INGREDIENTES

1/2 xícara de queijo parmesão ralado
 1/2 xícara (chá) de tomate em cubinhos
 1/2 xícara (chá) de azeitonas pretas picadas
 3/4 colher (chá) de tomilho
 3/4 colher (chá) de orégano
 1/4 colher (chá) de pimenta-do-reino
 400 g de massa folhada
 2 colheres (sopa) de cream cheese
 200 g de arenque defumado
 1 ovo batido

MODO DE PREPARO

Em uma travessa, misture o parmesão, o tomate, a azeitona, o tomilho, o orégano e a pimenta-do-reino. Reserve a mistura. Em uma superfície lisa, divida a massa folhada em dois pedaços e abra em formato quadrado. Em seguida, pegue um dos quadrados de massa e espalhe o cream cheese sobre um dos lados. Distribua metade do arenque desfiado e metade da mistura de ervas por cima do cream chesse. Delicadamente, enrole uma das laterais da massa até a metade do quadrado, repita a operação na outra lateral até que os dois cilindros se encontrem. Bata o ovo e pincele por cima desse “rocambole”. Leve à geladeira por pelo menos 30 minutos para que a massa fique bem firme. Repita a mesma operação com a outra metade da massa, também deixando na geladeira para firmar. Quando os dois “rocamboles” estiverem bem firmes, coloque-os em uma superfície lisa e corte-os delicadamente em fatias de aproximadamente 6 mm de espessura. Forre uma forma com papel-manteiga e distribua as fatias. Leve ao forno preaquecido a 200 °C por 15 minutos ou até dourarem. Sirva a seguir.



Foto: Norton, Jim/StockFood/Latinstock

FRANGO RECHEADO

RENDIMENTO: 2 PORÇÕES

INGREDIENTES

1 peito de frango desossado
 2 limões
 Sal e pimenta a gosto
 100 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
 1/2 xícara de nozes picadas ou amêndoas
 1 xícara de espinafre cozido
 1 dente de alho picadinho
 Cebolinha, salsinha e tomilho picados a gosto
 Óleo para fritar
 Vagens para acompanhar

MODO DE PREPARO

Divida o peito em dois filés. Abra os filés, tempere com limão, sal e pimenta e deixe marinando por 2 horas na geladeira. Misture a manteiga, as nozes, o espinafre, o alho e os temperos verdes picados. Acerte o sal e a pimenta. Recheie os filés com essa mistura, enrole e prenda com um palito. Frite dourando de todos os lados. Finalize o cozimento do frango em forno preaquecido a 200 °C por 5 minutos. Deixe descansar alguns instantes antes de fatiar. Sirva com as vagens previamente cozidas em água e sal.

BISCOITOS DE AMÊNDOAS

RENDIMENTO: 30 UNIDADES

INGREDIENTES

- 125 g de amêndoas moídas
- 250 g de açúcar
- 1 colher (sobremesa) de açúcar aromatizado com baunilha
- 4 claras
- 135 g de farinha de trigo
- Amêndoas sem pele para decorar

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, misture as amêndoas com os dois tipos de açúcar. Adicione as claras, uma por vez e, em seguida, a farinha de trigo. Trabalhe a massa e faça bolinhas com as mãos. Decore cada biscoito com as amêndoas inteiras. Disponha-os em assadeira forrada com papel-manteiga e leve ao forno preaquecido a 180 °C por 10 minutos. Descole os biscoitos ainda quentes com a ajuda de uma espátula e espere esfriar antes de guardar.

DICA

Para fazer o açúcar aromatizado com baunilha, bata 300 gramas de açúcar refinado com 1 fava de baunilha seca no liquidificador

Foto: Brachat, Oliver / StockFood / Latinstock



um novo sabor que vai

FAZER **você** sorrir.

experimente **PÃO**

rico **em sorriso.**

SÓ 33 kcal por FATIA

A mistura ideal para começar o dia sorrindo. O cranberry é uma frutinha rica em antioxidantes que protegem as células do envelhecimento e a saúde do coração. Mas seus benefícios não param por aí: O cranberry tem um gostinho cítrico delicioso e propriedades anti-inflamatórias que ajudam a prevenir algumas doenças.



nutrella

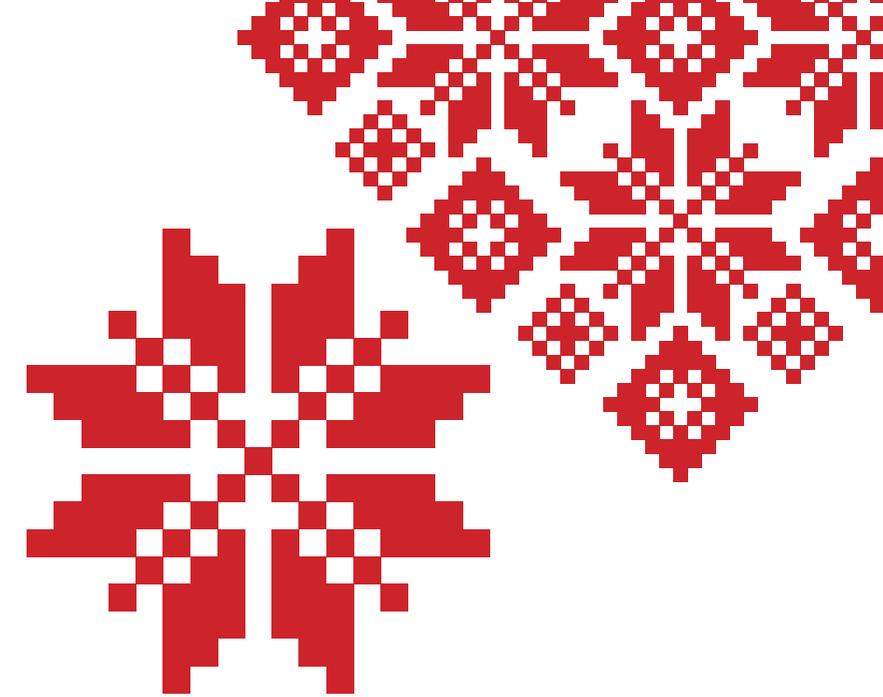
DESPERTA UM SORRISO **em** você

WWW.NUTRELLA.COM.BR
FACEBOOK.COM/NUTRELLAOFICIAL



BACALHAU COM BATATAS E NOZES

RECEITA NA PÁGINA 44



ESCANDINÁVIA

a magia do Natal

Fotos Rogério Voltan

Terra do Papai-Noel, a região vive intensamente as festas natalinas; e as ceias são igualmente ricas em sabores e aromas

No início de dezembro, as cozinhas começam a exalar aromas perfumados: pimenta, canela, cravo, baunilha... as famílias escandinavas estão preparando os tradicionais biscoitinhos que vão ser usados para decorar as árvores, presentear os amigos e servir aos convidados nas ceias. É a magia do Natal tomando conta das casas e das ruas do norte europeu.

Não é à toa que a região, que engloba Suécia, Noruega, Dinamarca, Finlândia e Islândia, vive intensamente as festas natalinas. Segundo a crença popular, é por lá que Papai-Noel escolheu viver –mais especificamente nas montanhas da Lapônia, na Finlândia. A crença é baseada na história de São Nicolau, santo que deu origem à lenda e que, acredita-se, tenha vivido na região entre os séculos 3 e 4 d.C.

Para estar à altura do bom velhinho, casas e cidades se vestem de branco e vermelho: “Luzes, velas, corações, guirlandas. É tudo muito enfeitado e mágico. A pessoa precisa viver esse clima para entender, é difícil explicar só com palavras”, diz Vera Jacobsen, proprietária e chef do restaurante Svanen Scandinavian Food, em São Paulo, que viveu por 16 anos na Dinamarca.

Para mergulhar nessa atmosfera, nossa ceia escandinava traz pratos típicos desses países. Começamos com o glögg, aperitivo à base de vinho quente, especiarias e frutas secas servido no norte da Europa, quase uma versão do nosso vinho quente junino. É uma forma de aquecer os convidados e dar boas-vindas.



Seguimos com um prato que não falta à mesa escandinava: o arenque, aqui servido em conserva de vinagre. “Sempre há muitos peixes, defumados ou em conserva, nas casas escandinavas. O arenque é bem tradicional no Natal”, acrescenta Vera. De sabor marcante, esse peixe é preparado em uma marinada de ervas e pode ser servido puro ou acompanhado de pães e canapés.

O tender chega à mesa com molho de mostarda, uma receita sueca que também pode ser o prato principal. Nessa ceia, a estrela da festa é a posta de bacalhau norueguês, o mais famoso do mundo. As águas geladas da região garantem um sabor único ao peixe. Ele é servido em uma cama de cebolas com batatas caramelizadas, e finalizado com uma crosta de nozes.

A sobremesa é o arroz-doce com calda de cereja que, montado em uma taça transparente, ganha lindas camadas brancas e vermelhas. “Ele chega à mesa sempre com uma amêndoa escondida. Quem a encontra ganha um presente do dono da casa”, conta a designer Anelise Dahlstrøm Severinsen, que há nove anos trocou o Brasil pela Dinamarca. “O Natal é sem dúvida a melhor época do ano por aqui. Nem o frio tira esse encantamento.”

TENDER AO MOLHO DE MOSTARDA

RENDIMENTO: 10 FATIAS

INGREDIENTES

TENDER
1 tender tipo bolinha de 1,5 kg
Cravos-da-índia
1 taça de vinho branco
1 colher (sopa) de manteiga

MOLHO
½ xícara (chá) de mostarda tipo Dijon
¼ de xícara de (chá) de mel
½ xícara de (chá) de vinho branco

MODO DE PREPARO

Faça cortes na diagonal do tender de 3 mm, formando losangos. Espete os cravos-da-índia nas emendas dos cortes. Em uma assadeira forrada com papel-alumínio, coloque a carne, regue com o vinho e pincele manteiga. Envolve o tender e deixe assar por 30 minutos. Retire do forno e sirva com o molho de mostarda (misture todos ingredientes até que fique homogêneo e sirva à parte).



BACALHAU COM BATATAS E NOZES

RENDIMENTO: 3 PORÇÕES

INGREDIENTES

BACALHAU

3 lombos de bacalhau dessalgados
150 g de nozes trituradas
5 colheres (sopa) de azeite
½ colher (sopa) de alecrim picado
½ colher (sopa) de folhas de tomilho
½ colher (sopa) de folhas de orégano
2 cebolas cortadas em lâminas
4 dentes de alho

BATATAS

15 batatas bolinha
1 xícara (chá) de azeite
3 colheres (sopa) de sal grosso
½ xícara (chá) de alecrim
Mix de pimentas

MODO DE PREPARO

Acomode o bacalhau em uma travessa regada com azeite. À parte, misture as nozes, 3 colheres de azeite e as ervas, e faça uma crosta com essa mistura em cima das postas. Salpique as cebolas e o alho ao lado. Tampe com papel-alumínio e deixe assar por 15 minutos. Em outra assadeira, acomode as batatas, regue com o azeite e adicione sal grosso, alecrim e pimenta. Feche e deixe assar por 30 minutos. Abra o papel-alumínio e deixe a batata dourar por mais 5 minutos.

Dica do sommelier

VINHO REGUENGO DE MELGAÇO

Esse vinho está entre os melhores vinhos verdes de Portugal, elaborado 100% com a uva alvarinho. Apresenta linda cor verde brilhante. No paladar, tem grande volume de boca e acidez deliciosa. Excelente combinação para o bacalhau.

★ ENCONTRE NO ANGELONI





ARENQUE CRU EM CONSERVA

RENDIMENTO: 10 PORÇÕES

INGREDIENTES

1 kg de arenques frescos (ou sardinhas, ou cavalinhas)
2 colheres (sopa) de sal
1 colher (sopa) de açúcar
1 colher (chá) de pimenta
100 g de dill bem picado
50 g de salsinha

MODO DE PREPARO

Limpe o peixe fresco, retirando a espinha. Lave e enxágue rapidamente e deixe escorrer. Seque. Em uma travessa grande, coloque camadas alternadas de peixe e de temperos com dill e salsinha. Cubra com papel-alumínio, coloque uma tábua por cima e, sobre ela, alguns pesos leves. Coloque na geladeira e deixe descansar por 1 ou 2 dias.

Dica: depois de prontos, coloque-os em potes herméticos, para facilitar a conservação.



GLÖGG (VINHO QUENTE COM ESPECIARIAS)

RENDIMENTO: 5 PORÇÕES

INGREDIENTES

750 ml de vinho tinto
5 colheres (sopa) de açúcar
2 paus de canela
6 cravos-da-índia
1 colher (sopa) de sementes de cardamomo
Casca e suco de 2 laranjas
200 ml de vodca

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes, exceto a vodca, em um recipiente grande. Tampe e deixe descansar por algumas horas ou de um dia para o outro. Antes de servir, junte a vodca e leve o glögg ao fogo para aquecer -sem deixar ferver. Passe o líquido por uma peneira e ofereça a bebida ainda quente.

Produção culinária: Janaina Resende. **Produção:** Camile Comandini. **Peças usadas nas fotos:** árvore de Natal, pisca-pisca e taças, CECILIA DALE, bolas, CECILIA DALE e TOK&STOK/ detalhes pág. 42: porta-velas, IDEIA ÚNICA, bola de tricô vermelha, CECÍLIA DALE/ foto tender: prato, IDEIA ÚNICA, bolas de tricô brancas, TOK & STOK/ foto bacalhau: bola transparente, CECILIA DALE/ foto arenque: pote, IDEIA ÚNICA.



FRANÇA:

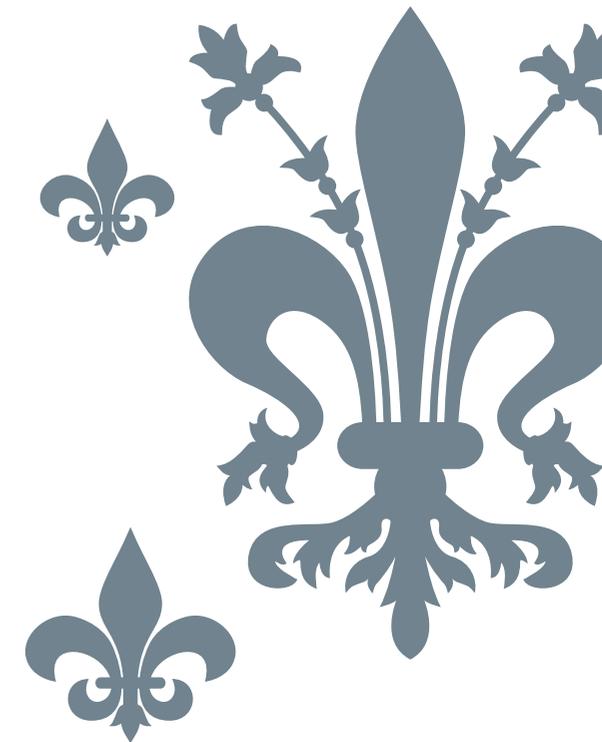
celebração “très chic”

Fotos Rogério Voltan

Nada melhor para começar o ano em grande estilo que uma tradicional ceia francesa, com todo glamour e sofisticação que só eles sabem trazer

Você não precisa ir até o Champs-Élysées para festejar o final do ano no melhor estilo francês. Muito pelo contrário. A maioria dos franceses celebra o Réveillon na companhia de amigos, com uma calorosa recepção em casa, e você poderá desfrutar de momentos inesquecíveis com a mesma sofisticação preparando nosso menu caprichado e brindando com a mais festiva das bebidas, o champanhe.

A França é conhecida por sua tradição gastronômica, marcada pela técnica apurada e pela excelência dos ingredientes. Claude Troisgros, chef do restaurante Olympe, no Rio, e apresentador do programa “Que Maravilha!”, no canal GNT, conta que os ingredientes fundamentais para as festas de final de ano na França são o salmão defumado, o caviar, o foie gras, a lagosta, as ostras e o champanhe. “Esses ingredientes sempre estiveram presentes na mesa da minha família e estão até hoje”, afirma. Seguindo as dicas do renomado chef francês, preparamos uma ceia desenhada para uma noite inesquecível, com pratos delicados, mas de sabores pungentes. Nossa festa começa com canapés de patê de foie gras (fígado de ganso) com geleia de frutas vermelhas. Esse contraste de sabores doces, ácidos e salgados despertam o paladar e harmonizam perfeitamente com uma taça de champanhe. As delicadas fatias de salmão defumado com recheio de creme azedo, caviar e endro podem ser apresentadas em bonitas colheres de prata, que facilitam o serviço e, certamente, surpreenderão seus convidados, além de acompanharem o champanhe com a mesma elegância.





A entrada, um peixe envolto em massa folhada (poisson en croûte), é um delicado trabalho artesanal que, ao ser fatiado, revela em seu interior um peixe úmido coberto por um sedoso creme com espinafre. Um momento lúdico e de puro encantamento. É hora do prato principal: lagosta ao molho de champanhe. O crustáceo é servido com um molho aromático, acompanhado por cogumelos dourados e aspargos cozidos, o ponto alto do jantar.

Coroando essa noite com doçura, ofereça uma fatia do irresistível Bûche de Noël, um rocambole com recheio de chocolate, sobremesa tipicamente francesa. “O Bûche de Noël é muito tradicional e só se come nessa época do ano. Ele está em todas as mesas na França, e é um prato indispensável”, diz Troisgros.

Um jantar com pratos sofisticados e de sabores marcantes, mas que não pesam: o menu perfeito para curtir a *nuît blanche* até altas horas, divertindo-se com os amigos e brindando com muito champanhe, bem ao estilo francês. *Bonne Année!*

CANAPÉ DE CREME AZEDO, SALMÃO E CAVIAR

RENDIMENTO: 18 CANAPÉS

INGREDIENTES

200 ml de creme de leite fresco
 Suco de 1 limão
 1 envelope de salmão defumado com 6 fatias
 20 g de caviar
 Dill a gosto

MODO DE PREPARO

CREME AZEDO: Em uma tigela, misture o creme de leite fresco com o suco de limão e leve à geladeira por, no mínimo, 2 horas. O creme azedo só deve ser retirado da geladeira no momento de servir.

MONTAGEM: Corte cada fatia de salmão em três partes. Em uma colher, abra um pedaço do salmão e, em cima dele, coloque uma colher de chá de creme azedo e colher de café de caviar. Enrole a fatia e coloque um galhinho de dill para enfeitar. Repita com os demais.



OSTRA COM ALHO-PORÓ AO MOLHO SABAYON

RENDIMENTO: 8 PORÇÕES

INGREDIENTES

8 ostras
Sal a gosto
Pimenta-do-reino a gosto
1 alho-poró cortado em rodela finas
25 g de manteiga
Azeite a gosto

MOLHO SABAYON

2 gemas
Sal a gosto
100 ml de creme de leite fresco batido
50 g de manteiga
Suco de 1/2 limão

MODO DE PREPARO

OSTRAS: Coloque as ostras em uma panela com água e leve-as ao fogo baixo. Tampe a panela e cozinhe-as por 3 minutos, até que se abram. Retire as ostras das conchas e tempere-as com o sal e a pimenta. Reserve as conchas. Salteie o alho-poró em uma frigideira com a manteiga e o azeite por alguns minutos.

SABAYON: Com um batedor, bata as gemas com o sal e, quando estiverem bem espumosas, acrescente o creme de leite, a manteiga e o suco de limão. Misture até obter um creme homogêneo.

MONTAGEM: Na concha da ostra, acomode uma camada de alho-poró e disponha as ostras sobre eles. Regue tudo com o sabayon de limão.



★
CONFIRA O
PASSO A PASSO
DA MONTAGEM
NA VERSÃO
PARA TABLET

POISSON EN CROÛTE (PEIXE ENVOLTO EM MASSA FOLHADA COM CREME DE ESPINAFRE)

RENDIMENTO: 4 PORÇÕES

INGREDIENTES

Suco de ½ limão
1 filé de salmão grande sem pele
Sal e pimenta a gosto
1 cebola
2 colheres (sopa) de manteiga
400 g de espinafre fresco
½ lata de creme de leite
2 folhas de massa folhada
1 ovo

MODO DE PREPARO

Esprema o suco de limão sobre o peixe e tempere com sal e pimenta. Reserve. Pique a cebola e refogue em uma panela com a manteiga até ficar transparente. Retire as folhas de espinafre, lave e adicione o espinafre à cebola refogada. Acerte o sal e regue com o creme de leite. Deixe reduzir um pouco, retire do fogo e reserve. Preequeça o forno a 200 °C. Pincele uma assa-



Dica do sommelier

TINTO JEAN BOUCHARD POMMARD
Proveniente da mítica região da Borgogne, no vilarejo de Pommard, na França, esse vinho é elaborado 100% com a uva pinot noir. Apresenta cor vermelho-rubi intenso e aromas de frutas negras e baunilha. Por apresentar taninos delicados, fará a harmonização perfeita com esse peixe, desmistificando que peixes só combinam com vinhos brancos.

★ ENCONTRE NO ANGELONI

deira média com água e coloque uma folha de massa folhada. Corte o salmão em postas, acomode-as em cima da massa e coloque o espinafre sobre o peixe. Cubra o salmão com espinafre com a outra folha de massa. Corte a massa em formato de peixe, desenhe as escamas com o auxílio de uma faca e pincele com ovo batido a borda da massa e a cobertura. Sele as bordas com um garfo e pinte a parte superior com o ovo restante. Leve ao forno para assar por 20 minutos em temperatura média/alta.



BLINIS COM FOIE GRAS

RENDIMENTO: 30 UNIDADES

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de farinha de trigo
2 colheres (chá) de fermento em pó
1 colher (chá) de sal
2 ovos batidos
1 xícara (chá) de leite
Óleo de canola (para untar)
1 lata de foie gras (patê de fígado de ganso)
Geleia de frutas vermelhas

MODO DE PREPARO

BLINIS: Em uma tigela, coloque a farinha de trigo, o fermento e o sal. Misture bem e acrescente os ovos batidos e o leite. Sem bater, misture com um batedor de arame até que a massa fique homogênea. Regue uma frigideira antiaderente pequena com um fio de óleo e espalhe com um pedaço de papel toalha. Leve ao fogo baixo. Quando aquecer, coloque a massa com uma colher (sobremesa), formando discos de cerca de 3 cm. Com uma espátula, vire os blinis quando a parte superior começar a endurecer. Deixe dourar o outro lado. Repita a operação com toda a massa, sempre untando a frigideira e regulando a temperatura, aumentando ou diminuindo o fogo.

Dica: se preferir, faça discos grandes e corte em formato circular com ajuda de um cortador.

FOIE GRAS : Coloque a lata de foie gras na geladeira por uma hora antes de cortar. Para modelar o patê, utilize uma faca molhada em água quente, ou cortadores específicos.

MONTAGEM: Disponha os blinis em uma travessa, cubra com o patê de foie gras e decore com uma “gota” de geleia.



O champanhe é indispensável em uma comemoração francesa. Boas festas!

Produção culinária: Janaina Resende. **Produção:** Camile Comandini. Peças usadas nas fotos: pratos do set e da lagosta, CECILIA DALE/ talheres, sous-plat de prata e colheres com canapé, CHRISTOFLE/ guardanapo e porta-guardanapo, ROUPA DE MESA/ taças, vaso de vidro, potes prateados, taça de champanhe e pote ostra, IDEIA ÚNICA/ bolinhas pequenas, porta-velas e bolas maiores no candelabro, TOK & STOK/ foto do peixe: flor prateada, CECILIA DALE/ sobremesa: bandeja, IDEIA ÚNICA, porta-velas, TOK & STOK.

LAGOSTA AO MOLHO DE CHAMPANHE

RENDIMENTO: 3 PORÇÕES

INGREDIENTES

LAGOSTA	extravirgem
Água	Sal, pimenta e cebolinha a gosto
100 ml de vinagre de vinho tinto	
100 g de sal grosso	MOLHO
6 caudas de lagostas	1 colher (sopa) de azeite
6 aspargos para servir	1 colher (sopa) de alho picado
	2 colheres (sopa) de cebola picada
LEGUMES	
6 minicebolas fatiadas	1 talo de aipo picado
6 aspargos verdes em cubos	1 cenoura picada
12 cogumelos paris fatiados	400 ml de champanhe rosé
1 colher (sopa) de azeite	600 ml de creme de leite

MODO DE PREPARO

Ferva a água em uma panela grande e acrescente vinagre e sal. Coloque as lagostas na água e deixe cozinhar por 12 a 15 minutos. Retire as lagostas da panela, coloque em um recipiente e deixe esfriar na geladeira. Em outra panela, prepare os legumes: coloque a cebola, o aspargo e o cogumelo, adicione o azeite e mexa por alguns instantes. Reserve. Prepare o molho: retire uma lagosta da geladeira, corte a cauda em pedaços e coloque em uma panela com azeite. Acrescente alho, cebola, aipo e cenoura picados. Mexa e deixe as cascas soltarem líquido por algum tempo. Em seguida, coloque o martini e o champanhe e mexa por cerca de 10 minutos. Coloque o creme de leite na panela e mexa por mais 5 minutos e reserve. Prepare as lagostas. Comece retirando a casca das caudas, sem quebrá-las: apoie a lagosta de lado em uma mesa e faça pressão até que ela estale. Com a ajuda de uma tesoura, retire a casca e reserve-a. Corte a carne da lagosta ao meio e retire o intestino. Grelhe as lagostas no azeite por alguns minutos, sem deixar ressecar. Retire a lagosta da panela e reserve. Na mesma frigideira em que estava a lagosta, acrescente a mistura de legumes, adicione sal, pimenta e cebolinha e mexa.

MONTAGEM: Volte as lagostas para as cascas. Monte os pratos, colocando um pouco dos legumes no fundo e duas lagostas por cima. Acrescente caldo de champanhe e finalize com o aspargo previamente cozido.





BÛCHE DE NÖEL (ROCAMBOLE DE CHOCOLATE)

RENDIMENTO: 10 FATIAS

INGREDIENTES

5 ovos
5 colheres (sopa) de açúcar
5 colheres (sopa) de farinha de trigo
2 latas de creme de leite
2 tabletes de chocolate meio amargo picado de aproximadamente 140 g
3 colheres (sopa) de rum
5 estrelas de pasta americana branca
4 colheres (sopa) de chocolate derretido Cacao e açúcar de confeiteiro para polvilhar

MODO DE PREPARO

MASSA: Em uma batedeira, bata as claras em neve e acrescente aos poucos o açúcar, as gemas e a farinha, sem deixar de bater. Coloque a massa em uma forma retangular (30 cm x 41 cm) untada com manteiga e forrada com papel-manteiga. Asse em forno baixo preaquecido por 15 minutos. Depois de frio, desenforme.

RECHEIO: Aqueça o creme de leite em banho-maria. Adicione 1 tablete de chocolate picado, mexendo até derreter. Acrescente o rum. Esfrie e leve à geladeira por 30 min.

COBERTURA: Aqueça o creme de leite em banho-maria. Adicione 1 tablete de chocolate picado, mexendo até derreter. Espere esfriar e leve à geladeira por 30 minutos.

DECORAÇÃO: Abra a massa de pasta americana e com a ajuda de um cortador em forma de estrela corte e reserve. Para as folhas, cubra uma folha de laranja lavada com o chocolate ainda derretido, coloque em cima de papel-manteiga e leve para gelar por 30 min. Só tire na hora de servir.

MONTAGEM: Recheie o rocambole com uma espátula, alisando bem. Em seguida, enrole com o auxílio do papel-manteiga. Cubra o rocambole com a cobertura e, levemente, faça alguns sulcos com um garfo, para imitar a textura do tronco. Leve à geladeira para firmar por cerca de 20 minutos. Polvilhe com cacau e enfeite com as estrelas e as folhas. Finalize com açúcar de confeiteiro.

CERVEJEIRAS BIERHAUSEN CADENCE GOURMET.



**CERVEJA GELADA,
MAS NÃO CONGELADA.**

PRATELEIRAS REMOVÍVEIS E AJUSTÁVEIS

De fácil limpeza, tem prateleiras removíveis que podem ser trocadas de posição, adequando o espaço interno de acordo com a necessidade.

DISPLAY ELETRÔNICO COM LED AZUL

De fácil acesso, é possível adequar a temperatura conforme o tipo de bebida.

ILUMINAÇÃO INTERNA E VIDRO DUPLO

Prática iluminação interna que permite visualizar o interior sem precisar abrir a porta. E para reduzir a condensação de água na porta, os modelos contam com vidro duplo, garantindo maior conservação da temperatura.

FREEZER SUPERIOR

O modelo CER270 tem freezer superior com capacidade para 70 litros. Ideal para guardar gelo, alimentos para a festa, sobremesas, ou mesmo para acelerar o processo de resfriamento da bebida que chegou quente do mercado.

As cervejeiras Cadence acabam com a preocupação de ficar controlando se a cerveja está congelando no freezer, pois gelam sem congelar.

Todos modelos têm degelo automático, assim, nunca existirá a necessidade de descongelar.



cadence

Faz melhor por você.

Quando a ocasião
é especial,
a **cerveja**
também tem
que ser.

PROPAGUE

Neste fim de ano,
harmonize suas receitas
com Saint Bier.

Beba com moderação.



SAINTBIER.COM

Saint Bier. O sabor do puro malte.

★ DISPONÍVEL NO ANGELONI: WWW.ANGELONI.COM.BR

A ALEMANHA NA MESA

Salsicha, chucrute e mostarda são feitos um para o outro. Para deixar a combinação ainda mais apetitosa, invista em produtos de qualidade, vindos diretamente da Alemanha. As salsichas Meica ficam ótimas grelhadas ou cozidas. Para acompanhar, chucrute e mostarda Kühne, elaborados a partir de receitas tradicionais.



Foto: Rogério Voltan / Produção: Camille Comandini / Tecido, SPAZIO DONATELLI / Prato, TOK & STOK

nova
Delícia
 Canola

EQUILÍBRIO PERFEITO ENTRE SABOR E BEM-ESTAR

Todo mundo tem um #momentodelicia.
 Qual é o seu?

Um #momentodelicia é algo que você gosta de fazer,
 que te faz feliz. Pode ser no trabalho, com a família ou,
 simplesmente, saboreando um pão quentinho
 com a nova Delícia Canola.

Ela é feita à base de óleo de canola,
 tem sabor amanteigado, menos calorias* e ômega 3,
 que ajuda a reduzir o risco de doenças cardiovasculares**.

Todo mundo tem um #momentodelicia. Qual é o seu?

A vida é uma delícia.

Munz+

Swiss Premium Chocolate Specialities



ENJOY THE DELICIOUS TASTE
OF FINEST TRADITIONAL SWISS CHOCOLATES.